

Dětské piškoty 7x jinak



Díky jemné chuti, lehké struktuře a schopnosti nasáknout tekutinu se z nich dají během chvilky vykouzlit dezerty, které vypadají i chutnají mnohem složitěji, než ve skutečnosti jsou. Pokud máte doma balíček piškotů a chuť na něco sladkého, vyzkoušejte některý z těchto jednoduchých nápadů.

1. Mini tiramisu do skleničky

Tiramisu nemusí znamenat hodiny strávené v kuchyni.

Stačí piškoty krátce namočit do kávy, proložit je mascarpone krémem a vrstvit do skleniček. Nakonec posypat kakaem a nechat alespoň chvíli vychladit. Výsledkem je elegantní dezert, který vypadá skvěle na rodinné oslavě i při běžném posezení u kávy.

2. Rychlý základ na cheesecake

Nemáte doma sušenky na korpus? Piškoty poslouží stejně dobře.

Stačí je rozdrtit, smíchat s rozpuštěným máslem a natlačit do formy nebo skleniček. Na takový základ můžete přidat tvarohový či mascarpone krém a doplnit ovocem, karamellem nebo čokoládou.

Skvěle fungují i v nepečených cheesecacích.

3. Křupavý topping na kaši

Ovesná kaše nemusí být každý den stejná. Několik rozdrčených piškotů dodá snídani příjemnou texturu i jemně sladkou chuť.

Výborně si rozumí s:

- banánem
- jahodami
- borůvkami
- skořicí
- oříškovým máslem

Malá změna, která snídani promění v dezertní zážitek.

4. Ovocný pohár za pár minut

Když přijde chuť na něco sladkého, nemusíte hned zapínat troubu. Během několika minut vznikne lehký dezert, který si můžete připravit i dopředu.

Do skleničky navrstvěte:

- piškoty
- jogurt nebo tvaroh
- čerstvé ovoce
- med nebo javorový sirup

5. Domácí cake pops

Cake pops vypadají složitě, ale s piškoty je jejich příprava překvapivě jednoduchá. Jsou ideální na dětské oslavy i letní posezení s přáteli.

Rozmixované piškoty smíchejte s mascarpone nebo krémovým sýrem, vytvarujte kuličky a nechte vychladit. Poté je namočte do čokolády a ozdobte oříšky, kokosem nebo barevným zdobením.

6. Rychlá charlotta bez pečení

Charlotta patří mezi dezerty, které vždy vypadají slavnostně. Přitom jeho příprava zabere jen několik minut.

Misku nebo formu vyložte piškoty, naplňte ji lehkým krémem a ovocem a nechte vychladit. Po vyklopení vznikne efektní dezert, který zaujme na první pohled.

7. Piškoty v čokoládě a oříscích

Někdy jsou nejlepší ty nejjednodušší nápady.

Piškoty stačí z poloviny namočit do rozpuštěné čokolády a následně obalit v:

- nasekaných lískových oříscích
- mandlích
- kokosu
- pistáciích

Po ztuhnutí získáte rychlé domácí mlsání ke kávě i na návštěvu.

Jeden balíček, spousta možností

Piškoty bývají často nenápadnou součástí spíže, ale právě jejich jednoduchost z nich dělá univerzální surovinu pro desítky sladkých receptů. Ať už je použijete do tiramisu, cheesecakeu, ovocného poháru nebo je jen obalíte v čokoládě, vždy dokážou vytvořit základ pro rychlý dezert, který potěší děti i dospělé.

Příště tedy nemusí skončit jen na talířku vedle kávy. Stačí trocha inspirace a během pár minut z nich vykouzlíte něco mnohem zajímavějšího.